

NUMERO 25, MAYO DE 2010

Ferias Tierra de Sabor

Segovia, Tírimundi
Valladolid, Iberwine



6 **Artisanos en el
Congreso de
Biotecnología
Alimentaria**

8 **Firma del convenio
anual con la Junta de
Castilla y León**

18 **Artesano del mes:
Los dulces de Jimeno**

Los Arribes vuelven a convertirse en capital del queso en la VII edición de la Feria de Hinojosa

Un total de 46 stands han ocupado el recinto ferial de Hinojosa de Duero dentro de la séptima edición de la Feria Internacional del Queso que se celebra en la localidad arribeña.

Una edición en la que a pesar del tiempo desapacible han sido centenares las personas que se han acercado a Hinojosa para visitarla y, de paso, como indicaban sus bolsas, realizar compras de los diversos productos exhibidos. Dicha feria pretende dar a conocer un año más la calidad que caracteriza a los productos agroalimentarios de la zona de las Arribes; tanto el queso y sus derivados, indiscutibles protagonistas, como los diferentes vinos y aceites que se elaboran por estas lindes.

“Satisfacción contenida”, como indica el alcalde, por eso de la meteorología, pero también “esperanza” de que el próximo año esta Feria suba un peldaño más, que se hace necesario, como también apunta que apoyará la Junta de Castilla y León, así como la Diputación, para convertirla en referente del queso la Comunidad Autónoma.

Sin embargo, los productos autóctonos no serán los únicos con un lugar reservado en esta feria, ya que se podrán probar y adquirir las es-

pecialidades gastronómicas de otros artesanos llegados desde diferentes puntos de la península y de fuera, como Francia y Portugal.

La jornada, ya con un sol primaveral, estuvo dedicada a los caballos con una exhibición, pero sobre todo con la cantidad de degustaciones de queso de todo tipo, condición y lugar y su fiel aliado, el vino. Además, la jornada también vivió una exquisita, animada y populosa degustación de carne de ternera de Hinojosa que abrió los apetitos en el mediodía y, ya por la tarde, como no podía ser menos, los vecinos portugueses de Vila Nova de Foz Côa ofrecieron una variada degustación de productos portugueses con su

queso, vino, embutidos y un frito especial.

El objetivo de esta feria no es otro que el de promocionar un producto genuinamente arribeño como es el queso de oveja, un sector que cobra especial relevancia en Hinojosa de Duero, localidad donde se agrupan 35 ATP bajo una sociedad cooperativa que produce al año 10.000 toneladas de leche procedentes de unas 30.000 ovejas. Al mismo tiempo, en este municipio se encuentran dos empresas dedicadas a la elaboración de quesos, una perteneciente a la Marca de Garantía Quesos Arribes de Salamanca, y otra inscrita en la Asociación de Artesanos de Castilla y León.



Los quesos Artesanos arrasan en los premios Botiguero 2010

El recinto ferial de Ifeza acogió el pasado mes de Abril la décima edición de la feria de Botiguero por la que pasaron más de 15.000 personas.

Durante el primer día del certamen, que contó para su inauguración con la presencia de diferentes autoridades locales y provinciales, se entregaron los II premios Botiguero para quesos y vinos a los que concurrieron 26 empresas queseras y 37 bodegas.

Hay que resaltar el excepcional papel que los quesos elaborados por artesanos integrados en Alimentos Artesanos de Castilla y León jugaron en el

concurso al ganar seis de los nueve premios otorgados.

En queso en la categoría de juventud, el Oro ha sido para Campo Prieto, la Plata para el Queso Zamorano Denominación de Origen “Fariza” y el Bronce para “Pastora de los Valles”. En la variedad de Madurez, el Oro correspondió a “Pago los Vivales” de Baltasar Moralejo, la Plata a “Pastora de los Valles” y el Bronce, a “El Zamorral”.

En queso de cabra juventud, el Oro ha correspondido a “Fleur des monts” de Lácteas Cobreros, la Plata a “Tierno Real”, de Calporc, y el Bronce a “Buche

combi”, de Lácteas Cobreros.

Hay que felicitar a las queserías, Campo Prieto, Fariza, doblemente a Pastora de los Valles, El Zamorral y a Pago de los Vivales, estas dos queserías recientemente incorporadas a la Asociación.



Productos Artesanos de Castilla y León en Vinoselección

Hace unas semanas representantes del club Vinoselección, encabezados por el conocido crítico gastronómico Enric Canut, visitaron la sede de Alimentos Artesanos de Castilla y León en Fuensaldaña. Durante la visita se establecieron las bases de los que será un próximo acuerdo para distribuir productos Artesanos a través del club gastronómico.

De esta manera la artesanía alimentaria de Castilla y León alcanzará un importante canal de distribución y reforzará la imagen de producto de alta calidad en el mercado español, dada la filosofía del club y sus socios.

Desde 1973, año de su fundación, Vinoselección busca, cata y selecciona Vinos que distribuye a domicilio a más de 55000 socios en España, y más de 20000 en el extranjero. Las bases del club son sus socios, aficionados del vino y la gastronomía que buscan una compra

inteligente apoyada en una amplia y sistemática información de cada selección.

Hay un equipo de expertos que busca, cata y selecciona vinos y pro-

ductos de gastronomía artesana, ayudando a preservar el arte de elaboración manual y el espíritu tradicional, y abogando, en general, por la cultura del gusto.

Productos Artesanos de Castilla y León en los centros Leclerc de toda España



En estos tiempos de coyuntura económica tan desajustada encontrar buenas noticias en el ámbito de los negocios es poco menos que toparse con un trébol de cuatro hojas.

Sin embargo la alimentación Artesana no deja de cosechar buenas

noticias. En esta ocasión tiene como protagonista al grupo de distribución francés Leclerc, asentado en diferentes localidades de Castilla y León y del resto de España.

Gracias a un acuerdo en el que también ha participado en su ges-

tación la Consejería de Agricultura de la Junta de Castilla y León y al amparo de la marca de calidad "Tierra de Sabor", los Productos Artesanos de la Comunidad se van a poder encontrar en las tiendas y almacenes E.Leclerc en toda la geografía española.

Estos primeros pasos van a ser modestos, aunque firmes, serenos e importantes ya que van a afectar en un principio a unas 40 referencias de productos que son las que se han dado de alta en el centro para iniciar esta distribución.

Paulatinamente y según los acuerdos establecidos irán incorporándose el resto de referencias y Productos Artesanos a medida que vayan realizándose las oportunas acciones de promoción y se observe la reacción del consumidor y el comportamiento en ventas de estas referencias.

El "Lechazo de Castilla y León Tierra de Sabor" protagonista en 935 establecimientos de la gran distribución de España



La Junta de Castilla y León, a través de la Consejera de Agricultura y Ganadería Silvia Clemente, ha presentado a los representantes de las figuras de calidad, a los operadores comerciales y a los responsables de las cadenas de distribución la campaña promocional del Lechazo de Castilla y León amparado bajo la marca de garantía Tierra de Sabor.

Una enseña a la que se han acogido 42 industrias de comercialización de este producto. Esta presencia en la gran distribución va apoyada por una campaña de comunicación en televisión, radio y prensa. Una acción promocional que busca colocar el lechazo como un producto de calidad.

El Lechazo de Castilla y León estará presente en 935 establecimientos comerciales de las cadenas El Árbol, Carrefour, Alcampo, Eroski, Hipercor, Supercor y El Corte Inglés. De estas grandes superficies 200 se encuentran en Castilla y León.

La presencia en las grandes superficies se verá reforzada con elementos promocionales y en algunos casos se incentivará la compra mediante las acciones de promoción que ha diseñado cada cadena.

El consumidor de este producto valora especialmente el sabor de esta carne, la diferenciación frente a otros tipos y las propiedades nutricionales que tiene, lo consideran un alimento de confianza y su percepción es muy po-

sitiva. De hecho, el "Sabor" de este producto es el atributo más valorado por los consumidores de carne de ovino. Todas estas ventajas se quieren aprovechar desde la Consejería de Agricultura y Ganadería para fomentar el consumo de lechazo apoyando así al sector primario que atraviesa momentos difíciles debido a la situación de crisis actual. Según las previsiones, los operadores comerciales comprarán a 2.079 ganaderos.

Esta importante acción, incluida dentro del I Plan de Promoción y Comercialización del sector agroalimentario, se llevará a cabo paralelamente a la realización de una campaña de comunicación nacional, con especial presencia en las comunidades madrileña y catalana ya que son las que tienen un mayor número potencial de consumidores. La Comunidad Autónoma de Cataluña es el área más consumidora de ovino, seguida de Madrid, nuestra región, y la Comunidad Valenciana. Entre estas cuatro regiones suman más del 50% del consumo.

Del 17 al 30 de mayo los anuncios en televisión, prensa y radio invitarán al consumidor a comprar Lechazo de Castilla y León, fácilmente reconocible por la vitola que acompaña a todos aquellos animales acogidos a la marca de calidad, Tierra de Sabor, lo que certifica su calidad y origen. El Lechazo de Castilla y León se ha convertido en la

marca de calidad más conocida por los consumidores.

La promoción, que se desarrollará durante los meses de mayo y junio, tiene como objetivos:

- Vinculación del producto Lechazo con el territorio de Castilla y León.
- Destacar el atributo Sabor de este producto: Diferenciación del producto Lechazo de Castilla y León frente a la carne de cordero.
- Impulsar la compra de producto correctamente identificado (vitola): es la única garantía de calidad para el consumidor final.

- Destacar el aspecto saludable del Lechazo de Castilla y León.

- Incrementar el consumo de Lechazo de Castilla y León fuera de la época navideña. Este producto tiene una fuerte estacionalidad, se consume principalmente en diciembre de cara a las celebraciones navideñas. Una tendencia que se quiere modificar a través de esta acción promocional.

Actualmente, un total de 42 operadores comerciales e industrias agroalimentarias que tienen el lechazo de la Comunidad entre sus productos ya están autorizadas para venderlo bajo la marca de garantía, Tierra de Sabor. Teniendo en cuenta que hay 112 empresas del sector cárnico autorizadas, representa el 37,5% de las empresas de dicho sector, por lo que indica que la marca resulta notablemente atractiva del cárnico.

Cestas de productos Artesanos Alimentarios para promocionar el lechazo Tierra de Sabor en Alcampo

Los clientes de los establecimientos Alcampo repartidos por todo el territorio nacional que decidan probar el lechazo de Castilla y León Tierra de Sabor podrán hacerse con una jugosa cesta de productos Artesanos. Esta promoción se llevará a cabo gracias al acuerdo suscrito entre la

firma de centros comerciales Alcampo y la Asociación de Artesanos por el que se sortearán 46 cestas artesanas en otros tantos establecimientos de toda España, una por cada centro, durante la promoción que se realiza en los meses de mayo y junio.

Nuevos artesanos en el mes de mayo

Pastelería Delicias, todo el sabor de Cuéllar

Jesús Gómez Moyano lleva 20 años regentando Pastelería Delicias y de ellos diez elaborando sus propios helados artesanales. Comenzaron poniendo a la venta helados de una marca comercial, pero pronto se decidieron a preparar el suyo aportándole mayor calidad de la que ofrece uno industrial.

Así, su establecimiento en la calle las Parras de la villa es, según el registro de la oficina de Artesanos de Castilla y León, el único que elabora helado artesano en la provincia de Segovia.

Pastelería Heladería Delicias
Jesús Gómez Moyano
 C/ Parras, 4
 40200 Cuéllar, Segovia
www.delicascuellar.com



Dibela, un queso de León reconocido y laureado.

Esta quesería de la tierra de Campos Leonesa, de Mansilla de las Mulas se une a los Alimentos Artesanos de Castilla y León y llega avalada por los reconocimientos que ha cosechado en estos años, entre ellos un Cincho de Oro o la confianza que restaurantes con estrella Michelin, caso de El Ermitaño le brindan al introducirlo en su cocina.

Tres hermanas y su madre llevan todo el peso de la quesería. Lácteos Dibela comenzó su producción láctea en el año 2000 con yogures y

cuajadas, después se lanzaron al sector quesero produciendo queso fresco en formato de pata de mulo. Lácteos Dibela, tiene una explotación con 500 cabezas, y de su industria, situada en Mansilla de las Mulas, salen al mercado una media mensual de 1.200 tarros de yogur, 2.000 kilos de queso fresco, cerca de 1.000 cuajadas y 100 kilos de requesón.

Quesería Dibela
Diana y Cristina Fernández López
 Carretera Palanquinos, s/n
 24210 Mansilla de las Mulas
 León

Embutidos tradicionales de la tierra de Cuéllar

Cuéllar ofrece una gran variedad y riqueza gastronómica, como es habitual en la comunidad de Castilla y León. Son una delicia para el paladar los jamones y embutidos de estilo casero, que se elaboran tanto en Cuéllar como en su comarca, por su especial elaboración y proceso de curación.

Elaboración de Embutidos y Jamones de manera artesanal, cuidando

cada detalle del proceso con esmero y dedicación.

Empresa galardonada con el Laurel de Oro por su calidad y experiencia que aunan el esfuerzo diario de sus miembros por acercar al cliente el mejor producto posible.

Embutidos y Jamones Alfonso Muñoz e Hijos
Alicia Muñoz Núñez
 Plaza San Andrés Nº 9
 Cuéllar, 40200
 Segovia



ESTA ES TU HERRAMIENTA PARA PARTICIPAR EN LA REVISTA
ÚSALA TODO LO QUE QUIERAS

Envía tus artículos, comentarios y opiniones para que sean publicados
comunicacion.mc@artesanoscy1.es

Alimentos funcionales y biotecnología

somos lo que comemos,
y por eso la ciencia avanza
para que comamos más sano

¿Cómo afectan los alimentos a nuestra salud? Ya está más que demostrado que somos lo que comemos y por eso uno de los horizontes de la industria agroalimentaria debe ser, indiscutiblemente, la salud. Lo dijo toda una eminencia en biología vegetal y en la I+D en alimentación, Peter Olesen, el profesor danés que recorre el mundo hablando de alimentos funcionales y que estuvo en Valladolid para inaugurar las ponencias del Congreso de Biotecnología Alimentaria.

Pero ¿qué son alimentos funcionales y qué significa biotecnología alimentaria? ¿Serán el huevo y la mantequilla alimentos funcionales? Desde la propia definición, parece que sí, puesto que cumplen una función específica; mejorar la salud y reducir el riesgo de contraer enfermedades. Son, por tanto, alimentos necesarios, y su futuro pasa obligatoriamente por reforzar las vías de investigación y obtener ayuda de instituciones públicas. Alimentos que, como se explicó en el congreso, están enriquecidos para dar lo mejor de sí mismos.

A eso precisamente se dedica otro de

los ponentes en este congreso, el valenciano Daniel Ramón Vidal, biólogo de gran trayectoria en la investigación con resultados protegidos por varias patentes nacionales e internacionales. Este tecnólogo de alimentos explicó con mayor precisión qué es y en qué consiste biotecnología alimentaria, a qué nos referimos cuando hablamos de esto y qué debemos entender con esas palabras. Para Ramón Vidal biotecnología no es poner genes en una sopa, sino utilizar seres vivos en la producción de alimentos, en todos los alimentos, porque como explicó el investigador, todo



El Consejero de Economía Tomás Villanueva entre Peter Olesen y Carlos Moro

cuanto comemos son o han sido seres vivos, bien animales, vegetales o alimentos o bebidas fermentadas.

Dicho esto, Ramón Vidal pasó a contar algunos de los descubrimientos en treinta años de investigaciones. Por ejemplo se han obtenido variedades de trigo con espigas incapaces de dispersar semillas en la naturaleza pero capaces de generar unas harinas panaderas con inmejorable aptitud tecnológica, o patatas con niveles mínimos de alcaloides (compuestos orgánicos nitrogenados producidos por vegetales) tóxicos, o soja resistente al glifosato o maíz Bt, que permite al agricultor controlar las plagas sin emplear insecticidas, lo que constituye, además, un beneficio directo para el medio ambiente. En definitiva, todos son alimentos mejorados nutricionalmente.

Estas aplicaciones tienen un gran futuro en Castilla y León por la situación privilegiada a nivel nacional e internacional gracias a su industria alimentaria, y que debe aprovechar el campo de la biotecnología. Lo dijo el consejero de Economía, Tomás Villanueva, en la apertura de esta cita organizada por Vivartis, en la que también recordó que la región ha liderado en la última década programas en biotecnología alimentaria en España y en el conjunto de la Unión Europea, en ali-

mentos funcionales, antioxidantes o nuevas tecnologías. En el congreso participaron otros cargos de la Junta de Castilla y León ligados estrechamente a la agroalimentación, como el Director General de Industrialización y modernización agraria, Jorge Morro.



Ponencia de D. Daniel Ramón Vidal

Alimentos funcionales y Artesanos para los ponentes del congreso

Hablando de alimentos beneficiosos para la salud no podían faltar ni la miel ni el queso, dos de los productos de Artesanos Alimentarios que junto con otros se entregaron como regalo a los ponentes en el congreso. La caja Tierra de Sabor, con una selección de artesanía alimentaria dentro, les fue entregada a cada uno de los grandes conocedores de la materia así como a los empresarios que también quisieron contar su caso a los asistentes, gracias a un acuerdo al que llegaron Junta y organizadora del congreso, Vivartis. Porque aunque parezca que una cosa está reñida con la otra –artesanía y biotecnología–, son perfectamente compatibles. En definitiva, se trata de elaborar artesanalmente pastas y dulces, pero con harina hecha de trigo controlado para ser doblemente beneficioso para la salud, por ejemplo.

Los ponentes agradecieron el obsequio, del que el profesor Olesen destacó su funcionalidad, es decir, los beneficios de miel y queso para el organismo.





La Junta destina 396.000 euros al sector para contribuir al mantenimiento y la creación de empleo rural

Firma del convenio 2010 Artesanos Alimentarios y Junta de Castilla y León

Los artesanos alimentarios de Castilla y León incrementaron las ventas de sus productos en un 120 por ciento entre 2008 y 2009 y 88 de ellos consiguieron introducir 257 referencias en grandes superficies gracias especialmente a campañas de promoción como la de 'Tierra de Sabor', según señaló el presidente de la Asociación de Artesanos Alimentarios de la Comunidad, Telsforo San José.

San José firmó el pasado martes 1 de junio en Valladolid un convenio de colaboración con la consejera de Agricultura y Ganadería de la Junta, Silvia Clemente, en virtud del cual la Consejería renueva la dotación de 396.000 euros que destina anualmente al sector artesano rural desde el comienzo de legislatura. Tras la firma, el presidente de los artesanos aseguró que a pesar de la crisis este año "está siendo excelente" para el gremio "gracias a impulso económico" de la Junta que, según expresó, "está abriendo las puertas de las ventas".

Así, cifró en un 30 por ciento el aumento de las ventas en los que va de año con respecto a 2009 e incidió en que casi 90 artesanos introdujeron 257 productos en las cadenas con los que la Consejería de Agricultura mantiene colaboración: el Corte Inglés, El Árbol, Eroski e Hipercor. "La entrada del sector en grandes superficies era impensable", recalcó San José, al tiempo que insistió en el impulso que supone la marca de garantía 'Tierra de Sabor' en este sentido. "El sector alimentario está funcionando gracias a ella, era inimaginable llegar donde estamos y no sufrir la crisis", apostilló.

APOYO AL EMPLEO RURAL

La consejera de Agricultura, por su parte, indicó que la

firma del convenio persigue contribuir al apoyo del empleo rural, dado que es especialmente en los pueblos donde se genera la artesanía alimentaria. Según precisó, el sector tiene un volumen de negocio de 41 millones de euros al año, genera estructura de empleo con fijación en estas zonas especialmente desfavorecidas y supone el "mejor ejemplo" de la vinculación entre materia prima y producción.

En este sentido, Clemente reiteró que el objetivo de la Junta es que las industrias agroalimentarias adquieran el mayor volumen de negocio posible de materias primas de agricultores y ganaderos de la Región, enmarcando este acuerdo dentro de la línea abierta con el I Plan de Promoción y Comercialización que se puso en marcha meses atrás.

Por otro lado, la titular de Agricultura explicó que el convenio rubricado hoy contempla incrementar la presencia de 'Tierra de Sabor' en ciudades castellanoleonesas a través de la carpa de este distintivo facilitada por la Consejería que, como recordó, fue estrenada en Lerma el 1 de mayo y ha estado presente en paralelo a eventos como Iberwine en Valladolid, Titirimundi en Segovia o el Foro Coopera que se celebra estos días en Zamora.

La carpa, compuesta por una veintena de artesanos procedentes de provincias y sectores diferentes en función de cada momento, pretende acercar la marca no sólo dentro de la Comunidad sino también fuera de ella. Así, para septiembre u octubre está previsto que sea instalada en Madrid, durante la celebración del Mercado de San Miguel y aprovechando que el madrileño es un mercado "importante" en el consumo de productos de la Región.



Los restauradores se suben al carro de los quesos de calidad de Castilla y León

La Comunidad de Castilla y León es la primera productora nacional de queso elaborado con leche de oveja. Los cocineros más prestigiosos se convertirán en prescriptores del producto incentivando su consumo en sus locales. Aún no se conocen todos los detalles acerca del cómo y del cuándo, pero lo que es seguro es que al fin los quesos castellanos y leoneses encontrarán su merecido sitio en la restauración.

No hay término medio. Es un producto que el consumidor odia o adora. Para los que se niegan a degustarlos su simple olor molesta hasta el hartazgo. Ahora bien, aquéllos a quienes les gusta el queso no dejan de probar todos, o casi todos, los que se ponen a tiro de un bocado.

Los cocineros más prestigiosos de Castilla y León y algunos de Madrid se han sumado a la campaña que ha iniciado la Junta para promocionar el consumo y las ventas de la nueva marca de calidad Queso Castellano.

Castilla y León es la primera productora nacional de queso de oveja de España. Cuando la pasta prensada se elabora además con leche de vaca, la comunidad autónoma ocupa la segunda posición. Si en la mezcla interviene la leche de cabra, la región pasa al tercer puesto. Estos datos, por sí mismos, avalan la nueva

marca de calidad Queso Castellano por la que ha apostado la Junta de Castilla y León y que fue presentada en sociedad en Madrid a mediados del mes de abril. El corazón amarillo de Tierra de Sabor garantiza al consumidor la calidad de un producto cuyo crecimiento en el ámbito de las ventas es vital para el sector ganadero de Castilla y León.

El mapa de este producto lácteo es infinito, pero es que sólo la geografía de Castilla y León ya está poblada de quesitos.

En Francia el queso es aperitivo y también postre, es imagen y comercialización. El país vecino inició la carrera mucho antes, pero los productores de Castilla y León están cargados de razones para subirse al carro con una oferta rica y variada. La Junta ha vuelto a recurrir a los restauradores más prestigiosos para promocionar el consumo de los

quesos de la región a través de una presencia más visible en las mejores mesas. De esta manera, 23 restaurantes de las nueve provincias de Castilla y León y otros 12 de la Comunidad de Madrid, en total 35, se han sumado a una campaña denominada 'Carro de quesos'. Se trata de una promoción abierta a la incorporación de nuevos establecimientos que se comprometan a dar a conocer al con-



los productores de Castilla y León están cargados de razones para subirse al carro con una oferta rica y variada



Los establecimientos han sido seleccionados atendiendo a criterios de prestigio y calidad gastronómica



sumidor los tipos de quesos que se producen en la región y sus principales características.

Estos 35 establecimientos ofrecerán a los clientes un carro de quesos diseñado y fabricado para esta promoción. Los comensales podrán conocer seis tipos de productos amparados por alguna de las figuras de calidad adheridas a Tierra de Sabor. En concreto, los quesos que se podrán degustar son el de cabra de pasta prensada semicurado, el de Arribes de Salamanca, el Zamorano de leche

pausterizada y el también Zamorano viejo de leche cruda, otro de cabra madurado con mohos en la corteza y el leonés de Valdeón.

Con estrellas y soles

Los establecimientos adheridos a la promoción han sido seleccionados atendiendo a criterios de prestigio y calidad gastronómica, representatividad provincial dentro de la comunidad.

En el caso de los restaurantes de Madrid se ha tenido en cuenta su vinculación con Castilla y León. De hecho, muchos de estos restaurantes cuelgan en sus paredes el certificado de una o dos estrellas en la Guía Michelin, y algunos de ellos, suman también dos soles de Repsol.

La campaña se desarrollará durante todo el año para promocionar los quesos de calidad de Castilla y León de la mano de expertos profesionales de la restauración, con la degustación de una muestra representativa de quesos de calidad de la comunidad que será ofrecida a los clientes de los restaurantes, junto a las explicaciones nutricionales y sensoriales pertinentes. Previamente, técnicos de la estación Tecnológica de la Leche de Castilla y León impartirán una serie de cursos para que los restauradores aprendan los trucos de corte, cata y conservación de los quesos.

Con la nueva marca la administración regional busca impulsar la comercialización de los quesos de Castilla y León, que si se ponen en una balanza alcanzan los 71 millones de kilogramos al año, lo que representa el 28% de la producción nacional.

En diciembre del 2008 se dieron los primeros pasos para tramitar la nueva marca, que en junio del 2009 obtuvo la inscripción definitiva en la Oficina de Armonización del Mercado Interior de la Unión Europea (OAMI).

Desde esa fecha se han realizado las actuaciones necesarias para crear la imagen de marca y establecer los procedimientos y sistemas de control para asegurar al consumidor la garantía de procedencia y calidad de los quesos amparados. Los siguientes pasos, los finales, a los que se procederá en breve, habrán de dar con los mejores quesos de Castilla y León en las mesas de los restaurantes y entre ellos estarán los Artesanos.

Hace 30 o 40 años, para que un restaurante se considerara de élite tenía que contar con un buen carro de quesos. Importada de las grandes mesas francesas, esta costumbre sufrió un altibajo que en los últimos tiempos comienza a remediarse. Los quesos, producto gourmet donde los haya, se incorporan sin complejos a los establecimientos más vanguardistas en distintas modalidades: desde el carro tradicional, a las bandejas de oferta reducida pero seleccionada o los quesos emplatados.

No se trata de incluirlos exclusivamente en la cocina -algo que se viene realizando con éxito hace tiempo- sino de la posibilidad de degustar un producto de enorme riqueza por su tipología, elaboración y cualidades sápidas.

El mayor problema al que se enfrentan los restaurantes a la hora ofertar un carro de quesos es, por un lado, el desconocimiento del producto, ya que el del queso es un mundo complejo que muchos asemejan al del vino y, por supuesto, su rentabilidad. Por eso hemos querido preguntarles a los propios restauradores qué les parece la medida.



Gabino González Restaurante Gabino.

Expresidente de Asociación de Maestros de
Cocina de Castilla y León

Son dos meses los que llevamos en el restaurante probando el carro de degustación gratuita y en principio el balance es moderadamente positivo. Tenemos un cliente en Castilla y León suficientemente preparado para apreciar los quesos aunque quizá nos falta un poco más de cultura del queso, como en Francia. Hemos visto que aunque gusta como ya te decía, la gente que lo ha probado se sorprende.

Creo que la medida tiene futuro, pero teniendo en cuenta el entorno que tenemos habrá que ir paso a paso y adaptarlo a nuestra manera de comer. Nosotros entendemos los quesos como aperitivo y en algún caso como los quesos tiernos también en el postre con miel y nueces por ejemplo. Tenemos que aprender todo lo que existe.

Y hay otro asunto que creo es importante, el empleo de quesos en la cocina, quesos de Castilla y León. Los cocineros tenemos que empezar a sustituir los foráneos por los nuestros que son excelentes.

Restaurantes en Castilla y León:

Barbacana, El Almacén y restaurante del hotel Palacio de los Velada, en Ávila; Fábula y Casa Ojeda, en Burgos; Bodega Regia, Cocinandos y Vivaldi, en León; Casa Lucio y La Traserilla, en Palencia; Chez Víctor, Casa Paca y Víctor Gutiérrez, en Salamanca; Villena, Mesón Cándido y Maracaibo Casa Silvano, en Segovia; Fogón del Salvador y Mesón Castellanos, en Soria; Gabino, Trigo y Ramiro's, en Valladolid; El Ermitaño de Benavente y El Rincón de Antonio, en Zamora.

Restaurantes en Madrid:

El cenador de Salvador, Mesón del Cid, Zalacaín, Europa Dercó (hotel Urban) y 8 restaurantes de la cadena La Máquina.



Segovia es Tierra de Sabor

La calle Fernández Ladreda de la capital segoviana fue el espacio elegido esta vez para que los segovianos y visitantes se acercaran a los Productos Artesanos de Castilla y León, gracias a la segunda Feria Tierra de Sabor 2010.

A lo largo de estos próximos meses y con el objetivo de hacer visible la marca, aproximar los productos de calidad de la despensa castellano y leonesa al público y de incentivar su consumo diario, se van a celebrar hasta once Ferias bajo la marca de calidad y el “corazón amarillo” que se repartirán por toda la geografía regional, con al menos una parada en cada una de las provincias. Además y para garantizar una mayor afluencia de público se ubican junto a acontecimientos de relevancia y de presencia masiva de asistentes en Castilla y León. En esta ocasión, el evento elegido ha sido Titirimundi, el festival internacional de títeres y marionetas que año tras año se celebra

con un éxito espectacular en la capital segoviana. Baste decir que aproximadamente 10.000 personas acuden a los espectáculos cada uno de los días del festival.

Para la Asociación el Festival Titirimundi supone una magnífica oportunidad para dar a conocer la industria artesana regional, especialmente entre los consumidores madrileños que les permite tomar contacto directo con un producto y su artesano que les gusta, que valoran y que demandan.

El montaje de esta carpa en Segovia, coincidiendo con un gran certamen cultural, hizo posible, como reconoció el presidente de Artesanos Alimentarios, Telesforo San José, “que se de mayor valor a los productores agroalimentarios artesanos de la provincia en particular, que fabrican productos de altísima calidad muy reconocidos ya por los consumidores”. Segovia fue, de hecho, el punto de par-

tida de las ferias Tierra de Sabor el pasado año, apenas semanas después de la presentación de la marca regional de garantía alimentaria, y como una actividad paralela a la Semana de Cocina Segoviana. La gran acogida por parte del público ha hecho de la ciudad del acueducto una cita indiscutible para la gira 2010.

La carpa de Artesanos y Tierra de Sabor acogió a 18 artesanos, 7 segovianos, de todos los sectores. En representación de la agroalimentación segoviana estuvie-

ron en la carpa los panaderos y confiteros de La Tahona de Pedraza y Delicias Cuellar, dos queseros, Aldeonte Queso de Cabra y Quesería Glicerio Villa, así como dos productores de cárnicos y embutidos, Sanchonar de Castronuño y AM y Mielería la Infanta.

El resto de stands fueron ocupados por artesanos del resto de provincias de la región excepto Soria, y de varios sectores. Esta edición de la feria contó además con una representación de la IGP Chorizo de Cantimpalos.



35 restaurantes segovianos ofrecieron menús con productos de 'Tierra de Sabor' durante el Festival Titirimundi

los restaurantes segovianos acogidos a la Asociación para la Promoción de la Marca de Garantía del Cochinillo de Segovia también quisieron sumarse al patrocinio de 'Tierra de Sabor' elaborando un menú degustación exclusivamente elaborado con productos adheridos a esta enseña de calidad.

Bajo el nombre de 'Titirimundi Segovia Tierra de Sabor' los visitantes pudieron disfrutar de lo mejor de la gastronomía de Castilla y León. Además, aquellos que iban acompañados por niños, pudieron llevarse una de las 3.000 gorras diseñadas para la ocasión. Con la intención de dar a conocer esta iniciativa se repartieron folletos durante los días de celebración del Festival Interna-

cional de Títeres.

35 establecimientos participantes se encargaron de elaborar sus ofertas gastronómicas basadas en productos amparados bajo la marca Tierra de Sabor y donde también se incluía el tradicional Cochinillo de Segovia, que cuenta con la marca de garantía.

El patrocinio del sello distintivo creado por la Consejería de Agricultura y Ganadería, que se reflejaba visualmente en los soportes publicitarios creados para la difusión del evento, se materializó además en otras acciones como el reparto de material promocional. Entre el público infantil se repartieron más de 30.000 piruletas con el logotipo del corazón amarillo.



Artesanos Alimentarios en Valladolid con la carpa Tierra de Sabor para apoyar la feria Iberwine 2010

La carpa de Tierra de Sabor y Artesanos, se unen a la celebración de la primera edición Iberwine, la Feria del vino de España, Portugal e Iberoamérica.

La Acera Recoletos vallisoletana acogió durante seis días la carpa con la que la Asociación promociona sus productos amparados bajo la marca de calidad regional.

Tras la cita vallisoletana la carpa se instalará en Zamora con motivo de Copera.

Veinte artesanos, la mayoría de la provincia de Valladolid, ofrecieron sus productos a los visitantes a la Feria Tierra de Sabor, que abrió sus puertas el martes 25 de mayo y que tuvo que alargar su estancia prevista hasta el domingo 30 de mayo gracias a la afluencia de visitantes. a la Acera de Recoletos, junto a la Plaza de Colón, en pleno centro de la capital del Pisuerga.

La carpa, que ya ha estado instalada en Lerma (Burgos) y en Segovia, llegaba así a Valladolid coincidiendo con la primera edición de la feria Iberwine, un encuentro del mundo del vino que reúne a bodegas, importadores y distribuidores de España, Portugal e Iberoamérica. Cumplen, con esta, la tercera parada de una gira que la llevará por doce localidades de la región.

De diez y media a tres de la tarde y de

cinco y media a nueve y media de la noche los artesanos, expusieron sus productos directamente al consumidor, ofrecieron degustaciones a los visitantes y por supuesto disponían sus viandas para su venta. En la citada carpa de Recoletos estuvieron presentes los queseros de Montequesos, Aldeonte, Campoveja, la Cruz del Pobre y Quesería Artesanal de Mucientes, los reposteros y pasteleros Molpeceres, la Tía Melitona, la Giralda de Castilla, Vela y Garrote y el artesano de garrapiñados Mario Sánchez, Sidra Carral, además de los artesanos cárnicos Villada, Faustino Prieto, Sanchonar, Alfonso Muñoz, El Arco y Embutidos José Redondo, Conservas Benaventera y los mieleros de Montes Torozos.

La feria tenía prevista una duración de tres días, los mismos que Iberwine a la

Tierra de Sabor



sombra de quien se celebraba esta de Tierra de Sabor, pero debido al éxito notable de público y la previsión en las primeras jornadas de que éste aumentara durante el fin de semana, se decidió ampliar el calendario, prorrogándola tres días más, hasta el domingo 30 de mayo. Además se produjo una curiosa circunstancia ya que parte de los artesanos que iniciaron la feria el miércoles dejaron su sitio a nuevos artesanos que llegaron a Valladolid para afrontar la prorroga establecida durante el fin de semana.

Una vez más los visitantes que se acercaron a conocerla, descubrieron en buena parte algunos de los tesoros gastronómicos que tenemos más cerca y que sin embargo en algún caso, más desconocemos. Con una ventaja añadida ya que aquellos que repitieron visita en el fin de semana tuvieron oportunidad de disfrutar de nuevos productos gracias al relevo de los artesanos participantes. Todo ello rodeado e impregnado de la cordialidad y buen ambiente que ya viene siendo tradicional en estas ferias. Este guiño a la gastronomía y alimentación de calidad es una de las actividades con las que el sector agroalimentario quiere también apoyar la primera cita



de la feria Iberwine en la ciudad. Feria monográfica dedicada al sector del vino en España, Portugal e Iberoamérica. Esto, además propició que los cientos de visitantes foráneos, asistentes a Iberwine y que provenían de distintos países, (Alemania, Brasil, Italia, México, Portugal, Japón, India, Noruega, Dinamarca,...) tomaran también contacto durante sus visitas y paseos por la ciudad con los Productos artesanos e incluso en algún caso pudieran degustarlos.

Valladolid, mejor en fin de semana

Cuatro artesanos valoran su paso por la Acera Recoletos como positivo en líneas generales, aunque los dos que continuaron en los días prorrogados coinciden en que la gente, más animada el fin de semana



Herminio Castro, Sidra Carral: “Yo esperaba más público, porque si hay más público hay más degustación y posiblemente más venta”

Su producto es casi exclusivo, hasta hace poco era el único productor de sidra artesana, y sobre todo apetece en días de primavera como estos. Por eso a Herminio le hubiera gustado dar más a probar, que mucha más gente hubiera pasado por la carpa para dar a conocer mejor su producto. Tampoco se fue de Valladolid muy contento con la venta, quizá más animada a última hora de la tarde que por las mañanas, y es que Castro cree que la elección de las fechas no fue del todo acertada. “Entre semana, que es cuando yo he estado, es más difícil que en fin de semana, que creo que es cuando se animará de verdad”

Julio Garrote, Confeitería Garrote: “Nos interesa mucho que la gente sepa dónde puede encontrar en la ciudad nuestros productos”

Es una época fuerte para estos confiteros, con comuniones y muchos encargos y mucho trabajo de obrador, pero los hermanos Garrote creían obligatorio estar en la Feria de Valladolid, y durante los días laborable de la feria esta les ha servido sobre todo para dar a conocer el producto que fabrican en Arrabal de Portillo y especialmente los puntos de venta en los que se pueden comprar sus pastas en la ciudad. “Yo me voy contento, si vendo lo que traje ya me doy por satisfecho, aunque también creo que hubiera vendido más si hubiera estado los días del fin de semana”, explicó.



David Truchero Ramos, de Morcillas de Villada: “Esto es un gran escaparate para nuestros productos”

David Truchero es la sexta generación de morcilleros, pero su formación universitaria muy especializada en biología y tecnología de los alimentos le ha permitido aplicar sus conocimientos a la tradición familiar de más de un siglo y el resultado se dejaba oler en la carpa. Acompañado por su padre, durante los seis días de feria ha repartido su famosa y aclamada crema de morcilla sobre una tostadita de pan a los visitantes de la carpa, y cierra su participación en la feria de Valladolid con un buen balance.

Faustino Prieto, de Jamones y Embutidos Faustino Prieto: “Todo el producto ha gustado mucho, pero lo que más he vendido es chorizo y salchichón”

La contención del gasto ha hecho que Faustino haya vendido menos jamón que otras veces, aunque esa venta la ha suplido con los embutidos como el jamón y el chorizo, “más baratos que el jamón”, explica, y también más fáciles de transportar, al ser piezas pequeñas.

Faustino Prieto ha estado en las tres ferias celebradas hasta el momento, Lerma, Segovia y Valladolid, y estará también en las dos siguientes, todo porque para él la promoción es muy importante “sin promoción no hay venta” y también por contribuir a que las actividades de promoción que benefician a todos funcionen.



mapa de ferias Tierra de Sabor



próximas ferias



Feria Tierra de Sabor Zamora - Foro Coopera

Será la cuarta celebración de esta feria, que en esta ocasión y con motivo de la segunda edición del Foro Coopera, llevará a Zamora, concretamente a la Plaza de la Marina, la carpa "Tierra de Sabor" y sus productos artesanos. Será entre el 31 de mayo y el 4 de junio.

En esta ocasión y dado el carácter cooperativo y trasnacional de la feria que excusa la presencia de la carpa. ésta acogerá a 14 artesanos de Castilla y León y otros 6 procedentes de Protugal.



Feria Tierra de Sabor en la Feria de Carracedelo

4, 5 y 6 de junio son las fechas en las que La carpa de Tierra de Sabor habrá de desdoblarse para poder simultanear la cita hispano-lusa de Zamora con la Feria de Carracedelo.

En esta ocasión serán 23 los artesanos representantes que llevarán sus productos y buen hacer hacia tierras bercianas en la que ya es una cita clásica y habitual en el calendario para muchos de ellos.



Feria Tierra de Sabor en San Esteban de Gormaz

Los siguientes 12 y 13 de junio los artesanos se trasladarán a tierras sorianas para ofrecer sus productos en la carpa que se instalará paralelamente a la celebración de la XXV Feria de Maquinaria y Feria del Vino de San Esteban de Gormaz.

Esta cita, tradicional en el calendario ferial soriano, estará protagonizada por artesanos de dicha provincia a los que se unirán algunos más del resto de Castilla y León hasta completar los puestos de la carpa.



Pastelería Jimeno

Dulces recetas con casi dos siglos de tradición familiar

La primera vez que un Jimeno mezcló harina con huevo y azúcar corría el año 1827. Con casi dos siglos de antigüedad, será difícil encontrar una pastelería con tanta tradición en Castilla y León. De bisabuelos a abuelos, de abuelos a padres y de padres a hijo, a Jesús Jimeno, la cuarta generación de una familia de pasteleros y bomboneros por excelencia. ¿Habrá una quinta generación? “Pues espero y supongo que sí, aunque habrá que animarlo esto, lo de la quinta generación, digo”, explica este artesano.

El demoledor rodillo de la tradición familiar con mayúsculas pasó por encima de sus planes, y el caso es que Jesús Jimeno se convirtió en pastelero, como su padre, más bien casi por obligación, como el mismo recuerda. “Era el mayor de seis hermanos, empecé ayudando a mi padre porque tenía que ayudar y así llegué a hacerme pastelero”. Sin más. Y no volvería a repetir la experiencia, esto sí lo dice con la

boca bien grande. “Si repetiría la experiencia por lo que tiene de creativo este trabajo, pero desde luego económicamente no compensa, si volviera empezar sería funcionario, aunque me bajaran un poquito el sueldo no me importaría”, reconoce.

Por lo tanto empezó porque sí y en eso sigue. “Sí, me siento orgulloso de seguir con el trabajo de mi familia, pero no es un orgullo por el que patalee, ¿en qué se mide la felicidad? en satisfacciones, pues hay más desilusiones, a los autónomos nos achuchan mucho, ahora en crisis y antes de la crisis también, es una vergüenza como trata este país a los profesionales por cuenta propia y a las empresas. Los autónomos somos el 90 de la mano directa de este país y nos están machacando”.

¿Antes empresario o pastelero? Lo tiene claro y contesta con gran rapidez y rotundidad: “Los pasteleros no podemos ser

“Me gusta este trabajo por lo creativo... pero a los autónomos nos maltratan”

empresarios, no tenemos tiempo para dedicarnos a ello, por eso la gestión está en manos de un asesor fiscal, otro laboral y un abogado”. A pesar de delegar en otros, a veces a Jesús Jimeno no le queda más remedio que despachar papeles y asuntos administrativos. “¿Ves la mesa llena de hojas? pues ahora, con la crisis, cada vez hay más papeles pendientes y la verdad es que no me puedo dedicar a ello”.

Y es que a este artesano le gusta más trabajar en la otra mesa, la de elaborar sus pasteles, y en esto está mientras recibe a La Voz Artesana. Prepara Jesús unas planchas de bizcocho que acaba de hacer el mismo y que en breve se convertirán en brazos de gitano. ¿Se puede poner tiempo a este proceso para justificar el precio de un brazo artesano hecho totalmente en casa Jimeno? “Claro, y te diré que el proceso es largo en el tiempo, porque hay que empezar cascando los huevos, haciendo el bizcocho, cocerlo, dejarlo reposar, luego rellenarlo, o cubrirlo, decorarlo, en fin, que sí tardamos algo de tiempo, también porque nosotros hacemos absolutamente todo, solamente compramos las materias primas, el aceite, azúcar, harina, huevo, sal, mantequilla, leche...y no tengo una vaca en el sótano de milagro...” bromea.

Un pastelero es un creativo, un creador, un innovador, un inventor...” Aunque conservo las recetas tradicionales y las sigo elaborando siempre innovo y voy adaptándote al gusto de los consumidores y a los tiempos”, explica, y ahora estamos en el tiempo de controlar el azúcar y de utilizar frutas exóticas con mayor facilidad, “porque están más a mano y porque las tenemos todo el año”.

Los pasteles, tartas y bombones de Jesús Jimeno conviven, que remedio, con productos de elaboración industrial que nada tienen que ver con los suyos, aunque no los considera competencia, porque cada uno juega en una liga diferente. “Supongo que se sigue valorando lo tradicional y lo bien hecho, aunque claro que se debería controlar más la artesanía, exigir de verdad al que se llame artesano que lo sea y cumpla con esa forma de producir. Una

vez que han terminado con nuestro control deberían empezar a controlar a otros, nosotros llevamos las marcas Tierra de Sabor y Artesanos hasta el final y hay algunos que pasan olímpicamente de esto, y eso no se debería consentir”.

A Jimeno, como le conocen los clientes y como se le conoce entre los artesanos, no le hemos visto en la feria de Valladolid, ni le veremos en ninguna otra feria. “A mi no me compensa porque yo tengo que seguir elaborando, no tengo tanto personal como para irme de feria, tengo que seguir en el obrador, y mi mujer, en la tienda, y por eso no voy a las ferias”, explica. “Esto hay que mantenerlo y cada vez cuesta más”, añade.

Cuesta lo que cuestan tantas y tantas horas de trabajo y tantos y tantos madrugones. ¿Leyenda urbana o realidad? ¿A qué hora se levanta un pastelero? “Pues normalmente, entre semana, a las cinco de la mañana, y los fines de semana una hora antes, con descanso los lunes, si no es fiesta o víspera de fiesta, así que fíjate, lo que te he dicho antes, si pudiera dar marcha atrás...”

LA EMPRESA



Nombre	Horno Confeitería Jimeno
Actividad	Pastelería y confitería
Artesano	Jesús Jimeno Velasco
Sede	Avda. Segovia, 119 47013 Valladolid
Saber más	Teléfono: 983 226 550
Productos	Pasteles y tartas, bombones, almendras garrapiñadas, brazos de gitano





CASTILLA Y LEÓN

UNA PELICULA
QUE **NUNCA** ACABA



CASTILLA Y LEÓN